

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>LA RENTREE</i></p> <p><i>carottes râpées</i></p> <p><i>émincés de poulet BIO</i> <i>sauce milanaise</i></p> <p><i>pommes de terre</i> <i>rissolées</i></p> <p><i>gouda BIO</i></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétarienne</p> <p>semoule</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce printanière</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p> <p>gaufrettes fourrées parfum vanille</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané</i></p> <p><i>carottes BIO et pdt</i> <i>BIO</i></p> <p><i>Saint Nectaire</i> <i>AOP/AOC</i></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture fraise fromage blanc sucré	biscuit pompon chocolat pêche au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	baguette barre chocolat lait jus de fruit

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	accras de morue	taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)	rôti de poulet froid et ketchup	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	coulommiers	fromage frais arôme	Chaource AOP
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	marbré  jus de fruit	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture abricot yaourt arôme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	<b>omelette BIO</b>
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada à la volaille</i>	<b>tortis BIO et ratatouille</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	pont l'évêque AOP/AOC	fromage à tartiner	<b>yaourt arôme vanille BIO</b>	camembert
<b>fruit frais BIO</b>	gélifié saveur vanille	brownie	<i>tarte au flan</i> <i>sirop de grenadine</i>	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés fraise x2 compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie beurre	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat jus de fruit

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	<b>carottes râpées BIO</b>
daube de bœuf VBF sauce provençale	ailles de poulet LR	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
<b>semoule BIO</b>	petits pois CEE2 et carottes	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	<b>riz BIO</b>
mimolette	fromage frais sucré	montcendre	<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	biscuit	spécialité pomme banane
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette fromage à tartiner poire au sirop	brioche tranches x2  fruit frais	céréales au miel lait nature	baguette pâte à tartiner yaourt arôme

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable